# すご技体験記

## 上達の近道。ラケット張替え専門店。

訪問場所　ストリングショップ　PAL（パル）

受付時間：12:00～19:00
　　土日祝10:00～18:00
住　　所：小田原市栢山2757-1
電 話 番 号：0465-25-4162
定 休 日：火曜日
http://tennis-pal.com/

小田急線栢山駅西口の交差点から見える「ラケット張替え」の青い看板。こちらが今回お話を伺うストリングショップパルさんです。

「ストリング」とはラケットに張る糸のこと。昔は動物の腸を使った「ガット」が一般的でしたが、今ではほぼ全て繊維による「ストリング」という名称が世界的にもスタンダードになっているそうです。

青い看板が目印。階段を上がって2階がお店です。

パルさんでは、そのストリングの張替えがご専門で行っています。ストリングの張替えならスポーツショップでも行われていますが、パルさんの「すご技」はなんといっても、目指す目的やプレーヤーの体格などから個々のスタイルに応じて張り具合を調整する技にあります。

思ったとおりにボールが打てない、自分の動きとボールの動きが合わない、といった悩みや疑問を持つ方々が、続々とこちらに通っているそう。

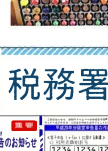
上／落ち着いた店内。下／ストリング選びに集中する、中井さん。まさにすご技！

代表の中井さんは「一軍に例えると、ストリングはタイヤだといいます。路面状況や天候に合わせてタイヤを細かく調整するように、ストリングも調整することによってパフォーマンスが大きく変わるそうです。

気さくで話しやすい中井さんは、進学塾を営んでいた元塾講師。そこから学生時代に始めたテニスを職業にするにあたり、日本でも最大のストリング協会（「PRSA」）で研鑽を積み「プロの張り技」を習得。今では大会に出場する小学生、部活動の中、高校生、また趣味として楽しむ20代から60代の方までと、幅広いファンが集まります。

「プールを泳げるようにしたい、もっとピンポンをやってみたい、あの人よりも上手になりたい！目的は何でもいいんです。そんな思いを伝えてくれれば、あなたに合わせて調整します」プロの世界では当たり前のストリング調整。その技を実感できる、地域でも貴重な「張替え専門店」でした。

ストリングショップPAL
**張替え200円引き**
「青色十色」をご持参の方で、当店でストリングを購入の方を対象に、ストリング張替えを200円割引いたします。
期限：12月29日まで




お店は不動産屋さんの２階です。

※記帳処理サービスご利用の会員様を掲載しています

# よりみち日和。

## 青色十色

あおいろといろ　おなさいん！

十二月号　No.196

湯河原駅を出て左手側にある坂を登り、小さなトンネルをくぐります。そのまま緩やかな坂を進み左に折れると城願寺。ピックシンの大木にしばし見入ります。もと来た道を下り駅前の道に出て、左に少し行けば湯河原町立図書館。2階にある地域の歴史のコーナーで町史を開き、先人見てきた城願寺の歴史を辿ります。駅方面に歩き、エレベーターで下に降りてまっすぐ進めば、創作料理居酒屋「たまにうまい」。ボリューム満点の料理にお酒を合わせ、冷えた身体を温めました。

今日の一枚
静けさの中をそぞろ歩く

## 01 城願寺（じょうがんじ）

湯河原町城堀252

城願寺は源頼朝を助けた土肥次郎実平一族の菩提寺。900年前、実平が家運繁栄を願ってこの地に持仏堂を築えたのが始まりだそうです。本堂左方には土肥一族の墓所が。また実平自らが植えたとされる樹齢900年のピャクシンは国指定天然記念物に指定されており、今も青々と葉を茂らせています。

徒歩10分

## 02 湯河原町立図書館　ゆがわらちょうりつとしょかん

湯河原町土肥1-4-13　開館時間：9:30～18:00　TEL：0465-63-4155
休館日：毎月１日、月曜、祝日の翌日、年末年始等

蔵書は約11万冊。１、２階が図書スペースで、３階では時期により様々な展示会が開かれているようです。ＤＶＤやＣＤも視聴でき、落語や懐かしの名作映画などが揃っています。町内の方のほかに近隣在住の方も本を借りることができるそう。詳しくはお問い合わせ下さい。巨当たりの良い読書スペースが癒し心地よい。素敵なよりみちスポットでした。

徒歩6分

## 03 創作料理居酒屋 たまにうまい

TEL：080-1627-0656　火曜定休
湯河原町土肥4-11-13　tmb_lunch
16:00～24:00（L023:30）

湯河原駅徒歩７分の住宅街にある居酒屋・ラーメンのお店「たまにうまい」。

メニューは種類が多く、300円からとリーズナブル。グルメな店主が素材にこだわり、手間を惜しまず提供する料理はぜひ味わいたい逸品。

四川麻婆豆腐、カパブラザ、そして創成にも掲げるラーメンはこだわりの味噌を使ったおすすめメニューです。季節ごとに旬の素材を使った創作メニューも多り、毎回来店が楽しみ。ボリュームたっぷりなので、お一人で来店の際には量を確認したほうが良いかもしれません。

店内は満席で、座席数はカウンター11席、お座敷とテーブル席が合わせて10席ほど。家族連れにも人気です。特にお子様に人気なのが、昔懐かしい「オモチャのくじ」。また店内の各所に貼られている名言の「書」も味わい深く、見ま和しているとお料理を待つ時間があっという間です。「たまには外食でもして、美味しい物を食べましょう」という親しみをこめた店名のとおり、忙しい日日にふっと休憩するような、楽しく温かいお店でした。

本場四川から取り寄せた調味料「花椒」「ドーチェン豆板醤」「特天特辣面」を使用した本格的な麻婆豆腐。自家製ラー油で、辛さとともに深い風味を感じます。
麻婆豆腐
1200円（税込）

フランス産の海塩を使用しミックススパイスで炒めた鶏モモ肉のクパブラザ。ビリ辛のシラチャーソースが癖になります。海外の方にも人気です。
1000円（税込）

### 青色十色読者様に特典

「青色十色」をご持参の方でお食事をご注文の方にワンドリンクをサービス。
※１枚につき１グループ様でご利用いただけます。
※ソフトドリンクのみが対象となります。
期限：2019.12.31

記帳支援事業（公益目的事業）
# 記帳処理サービス

青色申告特別控除65万円が適用されると、所得税、住民税、国民健康保険料等の負担が少なくなります！

手書きとパソコン、二つの帳簿作成方法が選べます！

毎月の監査確認から決算申告書作成まで、専属の担当者が付いた完全予約制。だから、安心・便利です。

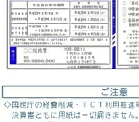
ぱっちり　とっても　節税　安心

お問い合わせ！ TEL 0465-24-2614（事業課）
税理士関与の方は税理士にご相談ください

※本サービスは、帳簿の提出者が行う節税効果の高い青色申告特別控除65万円が適用されるシステムです。会計の負担も軽減しますが、税務代行サービスではありません。原本ご確認ください。

今から備える確定申告

# 税務署から届く書類




イメージ

### 税務署からの「確定申告のお知らせ」葉書（１月下旬）

◇前年分の申告書を書面で提出された方、または税理士による代理送信にて電子申告された方には、原則として左図のお知らせ葉書が、税務署から１月末に届きます。

◇この葉書には、青色／白色申告の種別や予定納税額などの重要な情報が記載されていますので、この葉書がお手元に届いた方は、必ず申告会場にお持ちください。

※前年分の納税を納付書で行われた方には、葉書ではなく封書が届きますので、同じくご持参ください。

### ご自身のマイナンバーカードで電子申告された方へ

◇ご自身のマイナンバーカードで電子申告された方には、左図の葉書は届きません。

◇同様の情報の確認には「マイナンバーカード」及び「利用者証明用の暗証番号（数字４桁）」が必要です。

◇ご自身で電子申告された方も６月に税務署から届いた「予定納税の通知」を必ずご持参ください。

**確定申告に関する詳しい情報は税務署にお問い合わせください**

### ご注意

◇国税庁の経費削減・ＩＣＴ利用推進等の方針により、申告書・決算書などに同封は一切同送されません。
決算書のご準備には、申告書の申告会場でお渡しさせていただいた用紙をご利用ください。

※予備の決算書は青色会議に備えておりますが、令和元年分以降用の申告書のご用意は１月末となります。